

令和5年12月吉日

保護者各位

ふじみ野市立三角小学校

校長 湯本 貴幸

PTA会長 神田 享佑

教養委員会 三角定規の会 2023

給食試食会の報告

10月17日(火)にあおぞら給食センター見学と給食試食会が行われました。

今年度は、あおぞら給食センターの見学と池上先生による講話は教養委員のみ参加になりましたが、試食会では多くの保護者の方にご参加いただきました。

◇給食センターの見学の様子

センター長と池上先生のお話を聞いてから実際に作っているところを見学させていただきました。近隣の小学校6校(約2,800食)、中学校3校(約1,600食)の給食を作っており、

- ① 使用する食品は安全なものを選定(ハム、ウインナー類は発色剤等無添加のものを使用)
- ② 地元農産物を積極的に活用
- ③ 季節感を感じられるような給食
- ④ 素材を生かした手作りの給食(煮物に使用するジャガイモ、サトイモ)、練り製品や豆腐も機械を使わず手作業
- ⑤ 天然だしを使用し、正しい味覚を育てる給食を提供(2時間かけてだしをとることもある)
- ⑥ ごはん食の良さを伝える
- ⑦ 日本の四季を通して育まれてきた食文化や行事食なども大切に伝える

などのふじみ野市の給食の特色をおしえていただきました。



◇池上先生の講話の一部をご紹介

- ・給食の食材へのこだわり(季節にあった旬のもの、地野菜を使うなど)
- ・一日の野菜の摂取量の目安は、子供の手で生野菜で両手一杯分、ゆでた又は加熱した野菜で片手一杯分の量である
- ・江戸時代、江戸では白米ばかり食べる習慣が広まり脚気が流行、故郷に帰った人が玄米食に戻すとケロリと治ってしまうことから「江戸わずらい」と呼ばれていた為、栄養のバランスが大切である

【試食会のメニュー】

- *キムタクチャーハン
- *牛乳
- *はるさめスープ
- *フィレオチキン



【アンケート結果】

質問 1 味は如何でしたか？

	おいしい	ふつう	今ひとつ	未記入
キムタクチャーハン	70	0	0	0
牛乳	61	7	0	2
はるさめスープ	59	10	1	0
フィレオチキン	55	14	1	0

質問 2 味付けの濃さはご家庭と比べて如何でしたか？

	濃い	同じ	薄い	未記入
キムタクチャーハン	2	40	26	2
はるさめスープ	2	17	51	0
フィレオチキン	8	49	10	3

【感想】

- ☆キムタクチャーハン
 - ・ごはん一粒一粒がベチャとならず美味しかった
 - ・辛くなく味がちょうど良い
 - ・食べる直前に混ぜるので美味しい
 - ・キムタクチャーハンのレシピがほしい
 - ・人気のキムタクチャーハンが食べられて嬉しい
- ☆はるさめスープ
 - ・スープが薄く感じた
 - ・丁寧にダシをとっている味がした
 - ・雑味がなく、優しい味で美味しい
- ☆フィレオチキン
 - ・既製品のような味だった
 - ・少し塩辛い感じがした
- ★全体的に
 - ・6年生男子には量が少ないと思う
 - ・配膳→食事→片付けの流れが知れて良かった
 - ・カレーなどの上位人気のレシピを教えてほしい
 - ・デザートも試食したかった

配膳の様子と試食会の様子

